豊かな食生活を創造する
関西軽金属工業株式会社
〒732-0053 広島市東区若草町10-12 日宝若草町ビル
TEL082-568-6570　http://www.kansai-lm.co.jp

ピースター®

取扱説明書
品質表示

クッキングベーカー®

Warm communications cuisines collection

We are seeking new possibility in truth.
So we propose the new age visions which
Support to make the most of the material and your cooking.
Our products steer you to the unfamiliar
world which is full of cooking joy with high quality.

取 扱 説 明 書

この商品は、ご家庭で調理をするために使うものです。ご使用になる方は、この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。また、この商品には「家庭用品質表示法に基づく表示」が別途表示されていますので、併せてよくお読み下さい。

(財)製品安全協会認定製品

SGマーク制度とは、
調理器具の不具合によって発生した人身事故に対する補償制度です。

この商品は
右記の加熱器具で
ご使用いただけます。

IH 100V-200V 電磁調理器 / ハロゲン / ラジエント / シーズ / エンクロ / ガス

※ガスでご使用の際は取っ手が焦げる恐れがありますので、火加減をご注意下さい。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、取っ手やつまみにぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認下さい。
- はじめてご使用になるときは、内部をよく洗って下さい。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めの代理店又は弊社にご相談下さい。
- 本体や蓋にシールが貼ってる場合には、シールをはがしてからご使用下さい。
- SGマークシールは、はがさないで下さい。

安全にお使いいただくために

- 絶対に空炊きをしないで下さい。空炊きをしますと、ふっ素樹脂塗膜が損傷したり、取っ手やつまみの損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。また、乾燥のために空焼きすることも、ふっ素樹脂塗膜が損傷するのでおやめ下さい。
- 鍋に亀裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異常を生じた場合は使用しないで下さい。
- 幼児の手に触れることのないようご注意下さい。加熱調理中・直後は本体や取っ手が熱く、やけどの危険がありますので、十分ご注意下さい。
- 縁まで水や食材を入れた状態で使用しないで下さい。
- ストーブの上では絶対に使用しないで下さい。ストーブの上で使用されますと、熱湯の入った本体の転倒、異常過熱などによるやけどの危険があります。
- 電子レンジでは使用しないで下さい。金属製の調理器具ですので、故障や火災の原因になることがあります。オーブンでの使用もできません。
- 破損したままでご使用にならないで下さい。取っ手や取っ手取り付け部、つまみがひび割れ、変形など損傷したままでご使用にならないで下さい。また、ご自分で修理・改造してご使用にならないで下さい。脱落によるやけどなどの事故の危険があります。
- ガスコンロをご使用の場合は、以下の点にご注意下さい。
  ○火加減や調理の量にご注意下さい。調理物の吹きこぼれによりガスの火を消す場合がありますので、火加減や調理物の量にご注意下さい。また、調理中はそばを離れないようにして下さい。
  ○コンロにのせる時、のせ方によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用下さい。
  ○炎が底面より大きくならないように火力を調整して下さい。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの恐れや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなど事故の原因にもなります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意下さい。
  ○多量の油を入れる料理をする際は、蓋を使用しないで下さい。
- クッキングヒーターをご使用の場合は、以下の点にご注意下さい。
  ○クッキングヒーターの取扱説明書をよくお読みの上、適切な出力でご使用ください。強火(もしくは最高出力)にすると短時間で空炊き状態になり、底面の変形・溶解ややけどの恐れがあるのでご注意下さい。底面が変形すると、温度コントロールが正常に働かなくなる可能性があります。調理物が沸騰したら、火力を必ず中火以下にして下さい。また、取っ手が熱くなる場合もありますので、お取り扱いにご注意下さい。
  ○調理器具の底が濡れたままクッキングヒーターに置かないで下さい。ヒーター加熱面に水がかかり、やけどの恐れがあります。調理物の吹きこぼれによりトッププレートを汚したり、やけどの危険がありますので、火加減や調理物の量にご注意下さい。また、調理中はそばを離れないで下さい。
  ○電気クッキングヒーターではこの鍋で天ぷらや揚げ物をしないで下さい。メーカーの別売りまたは付属の推奨天ぷら鍋をご使用下さい。
  ○熱した本体を急冷しないで下さい。急激な温度変化を与えると、変形や破損の原因となります。なお、底が変形した鍋は正しく加熱されなくなりますので使用しないで下さい。
- 天ぷらや揚げ物など、油を使用する調理の際は、以下の点にご注意下さい。
  ○玉子焼き器及び20cm以下のフライパンは、油に引火する恐れがありますので、使用しないで下さい。
  ○縁まで油を満たした状態での使用は避けてください。油に引火するおそれがあります。(めやすとして油の量は半分くらいまでにしてください)また、油温を200℃以上に上昇させないで下さい。
  ○調理に際しては、蓋をしないで下さい。油の温度が異常に高くなり、発火して火災の危険があります。
  ○調理中は、絶対にそばを離れないで下さい。短時間に油の温度が上昇し、発火して火災の原因となります。

長くお使いいただくために

- 金属製の調理用具をお使いの際は、角の丸いなめらかなものをお使い下さい。なお、木や竹、プラスチック製等のものをご使用になりますと、よりいっそう長くお使いいただけます。
- 酢・重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべく避けて下さい。
- 腐食防止のため、長時間(めやすとしては一昼夜以上)にわたり調理物を入れたままにしないで下さい。
- 食器洗い乾燥機を使用すると、変色や腐食の原因となりますのでお控え下さい。

お手入れについて

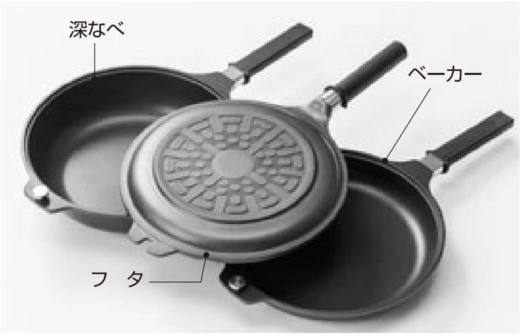
- お手入れにはナイロンタワシ、アルカリ性洗剤、クレンザーを使用しないで下さい。表面をキズつけ、腐食の原因となります。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗って下さい。
- 腐食防止のために、ご使用後は十分に水を切って下さい。
- こげついた場合、ナイフなどでこすらないで下さい。表面をキズつけ、腐食を発生させる原因になります。水やお湯に充分浸して柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧にお取り下さい。

その他

- 使用中にIHクッキングヒーターの機種によっては「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがありますが異常ではありません。鍋の位置をずらすと、止まることがあります。
- 使用中にIHクッキングヒーターの機種によっては、ごくまれに鍋が反応しない場合があります。その場合はお買い求めの販売店にご相談下さい。

当商品は万一お客様が使用中に商品の欠陥により身体や財産に被害を受けた場合、責任を持って賠償すべくPL団体保険に加入しております。安心してご使用下さい。

品 質 表 示

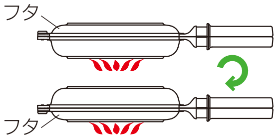


■フ　　タ［QBJ-A］　寸法:内径23.6cm×深さ2.3cm
■ベーカー［QBJ-B］　寸法:内径23.6cm×深さ3.5cm
■深 な べ［QBJ-C］　寸法:内径23.6cm×深さ6.0cm
■材料の種類：本体／アルミニウム合金（中央部底の厚さ 5mm）
底部／ステンレス鋼（クロム18%）（厚さ 0.8mm）
取っ手／フェノール樹脂
■表 面 加 工：外面／耐熱塗装　内面／ふっ素樹脂塗膜加工

取扱い上の注意

1. 空だきをしないで下さい。
2. 使用後はよく洗って乾燥させて下さい。
3. 取っ手の部分が熱くなる場合があります。
4. 縁まで水等を満たした状態で使用しないで下さい。
5. なべの中に長時間料理を保存しないで下さい。
6. スチールたわし、みがき粉等を使用しないで下さい。
7. こげつき等を落とす際はナイフ等を使用しないで下さい。
8. 酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のものは使用しないで下さい。
9. 油を使用する場合は油温が200℃以上にならないようにしてください。
10. 急激な衝撃を与えたり、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
11. ストーブの上で使用しないでください。

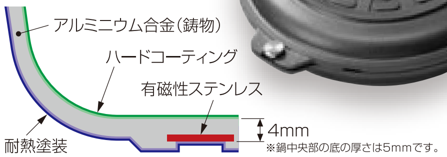
両面焼きが楽々キレイにできるベーカーセット。もちろん、普通のフライパンとしても活躍します。



ひっくり返してフタを下にして焼けるので、
ホットケーキやお好み焼きなどの
両面焼きが楽々キレイにできます。

料理がこびりつきにくく、お手入れも簡単です。

内側はハードコーティング仕上げで、
料理がこびり付きにくく、お手入れ簡単。
また、熱伝導の良い鋳物製なので
ムラなくまろやかに熱が全体に伝わります。



クッキングベーカーで作る

お料理簡単レシピ

Warm communications with the cuisines collection

Contents

推奨鍋早見表

		フタ	ベーカー	深なべ
■赤飯	5ページ			●
■おいしいご飯の炊き方	5ページ			●
■焼きおにぎり	5ページ	●	●	
■豆腐のヘルシー肉団子	6ページ			●
■広島風お好み焼き	7ページ	●	●	●
■ねぎニラチヂミ	8ページ	●	●	
■特製ねぎ焼き	8ページ	●	●	
■餃子	9ページ	●	●	●
■ハンバーグステーキ	10ページ	●	●	●
■オムライス	11ページ	●		●
■スペイン風じゃがいもオムレツ	12ページ	●	●	
■ホットケーキ	13ページ	●	●	
■リンゴジャム	13ページ		●	
■クロックムッシュ	14ページ	●	●	
■クレープ	14ページ	●	●	

推奨鍋マーク　フ タ　ベーカー　深なべ

※マークは調理推奨鍋です。各料理とも基本的に全ての鍋で調理可能です。但し、赤飯、ご飯、豆腐のヘルシー肉団子は深なべしか調理できません。

焼く、炒める、煮る、揚げると幅広く使える万能フライパン

両面焼きもラックラクでお料理が楽しくなるクッキングベーカー!!

フ タ　QBJ-A

ベーカー　QBJ-B

深なべ　QBJ-C

赤　飯

簡単お手軽だから
お祝い事にうれしい

■材料

餅米‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥2½カップ
うるち米‥‥‥‥‥‥‥‥‥1/2カップ
塩‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ1
小豆‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥1/4カップ
ごま塩‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適宜

■作り方

① 餅米、米は合わせ洗い、たっぷりの水に30分間つける。
② 小豆は洗い2カップの水を入れ、フタをして強火にかける。
③ 沸騰したら弱火にして15～20分煮、火を止め、10分蒸らす。
④ 茹で上がった小豆と茹汁の中に水を切った米を入れ、塩を加え、良く混ぜ合わす。(この時の水加減は上に浮いている小豆が水につかる程度)
⑤ フタをして、強火にかけ、蒸気が勢いよく出れば、弱火にして5分炊き火を止める。
⑥ 10分程度蒸らし軽く混ぜ合わせ、ごま塩でいただく。

おいしいご飯の炊き方

米‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥3カップ
水‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥3カップ

① 米を30分～1時間、水に浸しておく。
② 深なべに米と水を3カップ入れ、フタをして沸騰するまで強火で加熱します。
③ 沸騰後は弱火で10分炊き、5～6分蒸らしておく。

焼きおにぎり

パリッと焼いて香ばしい
お酒の肴やお夜食に
ちょうど良い料理

■材料

しそ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適宜
粉かつお‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適宜
梅干し‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適宜
ご飯‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適宜
しょうゆ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適宜
みりん‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適宜

■作り方

① 粉かつおにしょうゆ・みりん少々を入れて混ぜる。梅干しは実をほぐす。小梅は粒のまま。
② ご飯に①のうち、好みのものを入れにぎる。お好みでしその葉で巻く。
③ ベーカーにサラダ油少々を入れ、弱火で焼きながら、しょうゆをハケで塗り、こんがりと焼きあげる。

豆腐のヘルシー肉団子

とってもヘルシー！健康的な豆腐を使った肉団子

■材料（2人前）

木綿豆腐‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥1/2丁
豚ひき肉‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥100g
ねぎ・生姜のみじん切り‥‥各大さじ1/2
レモン・練り辛子・ポン酢・パセリ‥適量
塩‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥少々
A
しょうゆ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
酒‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1/2
白いりゴマ‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ3
ゴマ油‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
小麦粉‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ3

■作り方

① 豆腐は適当に切って熱湯にくぐらせ、充分に水気を切ります。
② ボールに豚ひき肉、①の豆腐、ねぎ、生姜のみじん切り、Aを加え、よく練り混ぜます。
③ 深なべにサラダ油を入れ②の生地をひと口大に丸めるか、スプーンですくい丸く落とし入れ、約170℃でゆっくりキツネ色に揚げます。
④ レモン、練り辛子、ポン酢でいただきます。
※豚ひき肉の代わりに、鶏ひき肉、ひじき、人参、しいたけなどの野菜を加えてもいいでしょう。団子にする時、スプーンをサラダ油の中にくぐらせるときれいにまとめやすくなります。

広島風 お好み焼き

チーズ・餅・イカ天・マヨネーズ等
お好みでトッピング!!
これがお好み焼きの醍醐味

みんなで楽しく食べる本格派の広島風お好み焼き

■材料

生地(薄力粉1:水1～1.5)‥50cc
かつお節‥‥‥適宜(目安1g)
天かす‥‥‥‥‥‥‥‥10g
キャベツ(千切り)‥‥‥150g
もやし‥‥‥‥‥‥‥‥30g

中華麺‥‥‥‥‥‥‥‥‥1玉
豚バラ肉‥‥‥‥‥‥‥40g
たまご‥‥‥‥‥‥‥‥‥1個
青のり‥‥‥‥適宜(目安0.2g)
お好みソース‥‥‥‥‥‥適宜

青ねぎ(小口切り)‥‥‥適宜
ゴマ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適宜
紅しょうが‥‥‥‥‥‥‥適宜

■作り方

① ベーカーに薄くサラダ油を引き弱火の状態で、お玉で生地(約40cc)を真ん中に落として中心から外へ薄く広げていきます。(約20cm)
② ①の上にかつお節・キャベツ・天かす・もやしの順にのせ、豚バラ肉を3枚しきます。その上から生地を少量(約10cc)まんべんなくかけます。
③ 生地が焼けたら、フタをセットして固定し、ひっくり返して中火でお肉をしっかり焼きます。
④ 肉が焼けたら温度を弱火にもどして野菜を蒸らします。
⑤ 野菜が蒸れたらもう一度ひっくり返して、フタに麺をだしてほぐしながら炒め、お好みソースで漢字の三を書く量をかけて絡めながら炒めます。
⑥ 麺をお好み焼き(野菜部分)の上にのせて押さえます。
⑦ フタにたまごをお好み焼き程度に広げます。
⑧ たまごが焼けたら麺の上にのせます。
⑨ お皿に盛ってお好みソース・青のりをかけ、お好みでゴマ・紅しょうがをかけて完成です。

※クッキングベーカー3点セットがあればより早く調理できます。

ねぎニラチヂミ　カリカリと香ばしい一品

■材料(2枚分)

小麦粉‥‥‥‥‥1カップ
片栗粉‥‥‥‥‥大さじ3
たまご‥‥‥‥‥‥‥‥1個
水‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥適量
ニラ‥‥‥‥‥‥‥‥1/2把
細ねぎ(わけぎ)‥‥‥‥少々
イカ・(干し)えび‥‥お好みで
ゴマ‥‥‥‥‥‥‥‥‥少々
塩‥‥‥‥‥‥‥小さじ半分
粉末鶏がらスープ‥‥小さじ1
ゴマ油‥‥‥‥‥‥大さじ1
サラダ油‥‥‥‥‥大さじ1

■つけダレ

しょうゆ‥‥‥‥‥‥大さじ2
酢‥‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ1
ゴマ油‥‥‥‥‥‥‥小さじ1
刻みねぎ‥‥‥‥‥‥‥‥少々

■作り方

① 小麦粉・片栗粉・たまごを水で少しゆるめに溶き、塩と粉末鶏がらスープを加える。
② ニラ・ねぎは3センチくらいの長さに切る。
③ ①に②を入れ、お好みでイカや(干し)えび、ゴマを入れて軽く混ぜる。
④ ベーカーに、ゴマ油・サラダ油を大さじ1ずつ入れ、中火で温める。
⑤ ベーカーが温まったら生地を半分流し入れ、フライ返しで押さえながら弱めの中火で両面をカリッと焼く。
⑥ こんがり焼きあがったら食べやすく切り、お好みでゴマをふりかけ、つけダレに付けいただきます。

特製ねぎ焼き　ねぎたっぷりのアツアツ料理

クッキングベーカーで作る
オリジナルレシピ!!

■材料

山芋・長芋‥‥‥‥‥‥‥10cm程度
かつお節・青ねぎ‥‥‥‥‥‥‥適量
たまご‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥2個
豚バラ肉‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥40g
塩・こしょう‥‥‥‥‥‥‥‥‥適量
お好みソース‥‥‥‥‥‥‥‥‥適量

■作り方

① 山芋をフードプロセッサー等でおろす。
② ①にたまご2個を加え、良くかき混ぜ塩・こしょうで味を調える。
③ サラダ油を薄く引き、軽く熱したベーカーに、②の生地を3分の2程度流し入れる。その上にねぎを山盛りにし、かつお節、豚肉をしき、更にその上に3分の1残った生地を回しかける。
④ その状態で5～6分弱火で焼き、フタをセットし固定した状態で鍋をひっくり返して4～5分焼いて出来上がり。

餃子

みんなで楽しくつくるこんがりパリパリの本格中華

■材料

豚ミンチ肉‥‥‥‥‥‥‥‥‥150g
芝えび‥‥‥‥‥‥‥‥（正味）50g
ニラ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥1/2把
白菜‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥100g
しょうが汁‥‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ1
刻みねぎ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
しょうゆ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
ゴマ油‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
餃子の皮‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥30枚

■作り方

① えびは包丁でつぶし、肉と混ぜる。それにニラの小口切り、しょうが汁、刻みねぎ、茹でて細かく刻んだ白菜、しょうゆ、ゴマ油を入れ、手でよく混ぜる。
② 皮の中心に①の肉あんを入れ、周囲に水をつけ、合わせ目にひだを取りながらしっかりとじる。
③ クッキングベーカーにサラダ油少々を引いて軽く熱し②の餃子を並べ入れる。餃子の底がパリッとこんがり焼けたところで熱湯を加え、きっちりフタをして強めの中火で蒸し焼きにする。
④ 水分が無くなりジージー音のしてきたところでフタを取り、水分をとばして焼く。焦げ目を上にして皿に取り、辣油・酢しょう油等、好みの物につけていただく。

ハンバーグステーキ

ふっくらジューシーでおいしい大人気の定番料理

■材料（2人前）

合挽き肉（ミンチ）‥‥‥‥‥200g
玉ねぎみじん切り‥‥‥‥‥‥1/4個
パン粉‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥1/2カップ
牛乳‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ2
たまご‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥1/2個
ナツメグ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥少々
塩・こしょう‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥少々

■作り方

① 玉ねぎのみじん切りは炒めて冷ましておく。
② ボールに合挽き肉（牛7・豚3）を入れ、パン粉（牛乳で湿らせる）、玉ねぎのみじん切り、たまご、塩・こしょう、ナツメグを加え、手でゆっくり素材がまんべんなく混ざるように混ぜる。
③ ②をまとめて径9cm、厚さ2.5cmぐらいに丸める。
④ クッキングベーカーにサラダ油を少々引いて中火で焦げないようにフタをして焼く。
⑤ お好みでポテトやにんじんなどを添えて出来上がり。

オムライス

しっとりまろやかたまごふわふわ　我が家のオムライス

■材料（2人前）

ご飯・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・200g
鶏むね肉(皮なし)・・・・・・・・・・・・・100g
たまねぎ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20g
ピーマン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20g
塩・こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
ケチャップ・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ4
たまご・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2個
パセリ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適宜

■作り方

① 鶏むね肉は1cm角に切り、玉ねぎとピーマンも同じくらいの大きさに切る。
② 深なべにサラダ油を引き軽く熱し、鶏肉、玉ねぎ、ピーマンの順に加えて炒め、ピーマンの色がさえたらご飯を加えて炒め合わせ、塩・こしょう、ケチャップで味つけする。
③ たまごは割りほぐし、塩・こしょうを加えて混ぜる。
④ フタにサラダ油を引き軽く熱し、卵液を流し入れる。菜箸で大きく混ぜ、半熟状になったら②を中央にのせ、フライ返しで卵を両側から返してご飯を包み、オムレツ形にまとめる。
⑤ 皿に④を盛り、ケチャップをかけ、パセリを添える。

スペイン風 じゃがいもオムレツ

簡単シンプルな
スペインで古くからある
家庭料理

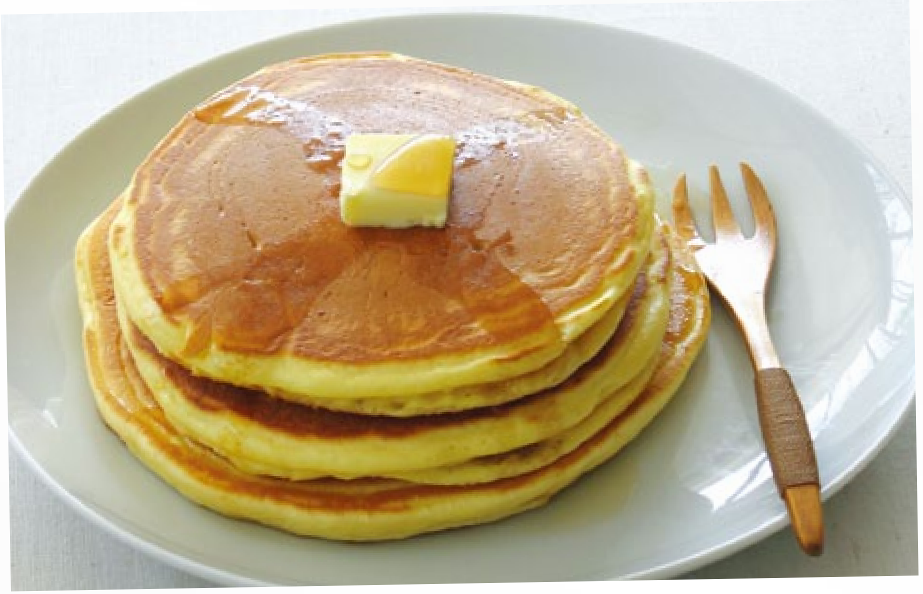
■材料

たまご・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4個
塩・こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
じゃがいも・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個
グリーンピーマン・・・・・・・・・・・・・・1個
プチトマト・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5個
マッシュルーム・・・・・・・・・・・・・・・50g
バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適宜

■作り方

① じゃがいもは、5mmの厚さに切り、茹でる。ピーマン、プチトマト、マッシュルームをスライスする。
② ①をバターでさっと炒め、塩・こしょうする。
③ 溶きたまごに、②を混ぜる。
④ ベーカーにサラダ油・バター少々を溶かし、③を流し入れ、全体をさっと混ぜて中火で焼く。
⑤ フタをセットし固定した状態でひっくり返して焼く。
⑥ 両面が焼けたら皿に取る。

ホットケーキ



ふっくらおいしいみんな大好きホットケーキ

■材料

小麦粉・・・・・・・・・・・・・・・200g
ベーキングパウダー・・・小さじ2
バター・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
たまご・・・・・・・・・・・・・・・・・2個
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・40g
牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・1カップ

■作り方

① 小麦粉にベーキングパウダーを合わせ、一緒にふるっておく。バターは湯せんにして溶かしておく。
② ボールにたまご2個をほぐし、砂糖を加え泡立器で7分通り泡立て、牛乳を少しずつ加え①の粉とバターを加えて混ぜる。
③ ベーカーにサラダ油を引いて弱めの中火で熱する。
④ ベーカーが温まったら②をお玉6～7分目ほど流し入れ焼く。
⑤ 片面が焼けたらフタをセットし固定した状態でひっくり返す。
⑥ 両面がふっくら焼けたらシロップ・バター・リンゴジャム等を添えて出来上がり。

※フタを使用する場合は、サラダ油を引いて軽く熱しておいて下さい。

リンゴジャム

■材料

りんご・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1玉
白砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ4
レモン汁・・・・・・・・・・・・・・・10cc程度
（市販のレモン果汁でよい）

■作り方

① フードプロセッサー等でりんごの果肉をすりおろす。その時、りんごの皮は剥いても剥かなくてもよい。（剥かないで作った場合は赤色のジャムになる。）
② ベーカーに①と水50ccを入れ、砂糖大さじ2・レモン汁全部を加え強火にかける。沸騰したら中火にしてフタをせず10分程度煮る。
③ ある程度水分がなくなってきたら、さらに砂糖大さじ2を加えよく混ぜて出来上がり。

クロックムッシュ（ホットサンドイッチ）

フランス発祥の
お洒落なホットサンド

■材料

食パン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2枚
ハム・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2枚
チーズ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1枚
バター・パセリ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

■作り方

① パンを1cmくらいの厚さに切り、片面にバターを塗りカリッと焼く。
② パンの焼いた方にハム、チーズを乗せ、もう一枚のパンの片面焼いた方を重ねサンドする。
③ ベーカーにバターを溶かし、重ねたまま両面をこんがりと中のチーズがとろけるくらいに焼き食べやすく切ってできあがり。

クレープ

家庭で簡単 おいしいスイーツ

■材料

牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・120cc
バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・30g
小麦粉（薄力）・・・・・・・・・・・・・・・50g
たまご・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個
バナナ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3本
オレンジ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個
季節のフルーツ・・・・・・・・・・・・・・・適量
生クリーム・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ3

■作り方

① ボールにたまごをほぐし、小麦粉、砂糖をふるい入れホイッパーでつやの出るまでよく混ぜる。牛乳を少しずつ加え、溶かしバターを入れラップをかけてしばらく置く。
② ベーカーにサラダ油（又はバター）を薄く引き、①の種を薄くのばし、軽く焦げ目をつけ焼く。
③ 生クリームに砂糖を加えてホイップする。
④ バナナはバターで焼くか、お好みでオレンジ、バナナを生クリームと共にクレープで巻く。
⑤ イチゴ・キウイなど季節のフルーツ等をお好みで上手に盛り付けて出来上がり。